



Grignolino

Raimondi S., Torello Marinoni D., Schneider A., 2013. Grignolino. In: Italian Vitis Database, www.vitisdb.it, ISSN 2282-006X

release 13/06/2015, ultimo aggiorn. 13/06/2015 url <http://vitisdb.it/varieties/show/9555>

Informazioni generali gestite da

Istituto per la Protezione Sostenibile delle Piante - CNR

Ringraziamenti

Ager Foundation, Regione Piemonte

Informazioni botaniche

nome Grignolino
tipo di origine spontanea
specie Vitis vinifera
gruppo di varietà non disponibile
trueness to type accertato con rilievi morfologici e microsatelliti
codice IVD-var_104

genere Vitis
sottospecie sativa
vitigno da vino

True-name

confermato **si**

Bibliografia correlata (1)

autori	anno	titolo	rivista	citazione
Dalmasso G., Dell'Olio G., Malfatto P.	1960	Grignolino		In: Principali vitigni da vino coltivati in Italia, Vol. I. Ministero dell'Agricoltura e delle Foreste.

Registrazione

iscritto al Registro Nazionale delle Varietà di Viti **si**
codice 100
nome ufficiale Grignolino N.

Sinonimi

sinonimi accertati (1)
 sinonimi accertati dall'Istituzione che compare con eventuale supporto bibliografico
 Barbesino(Monferrato)

Accessione principale

accessione principale Grignolino
componente che l'ha inserita Istituto per la Protezione Sostenibile delle Piante - CNR

Accessioni standardizzate (1)

- Grignolino - Istituto per la Protezione Sostenibile delle Piante - CNR

Tutte le accessioni (1)

- Grignolino - Istituto per la Protezione Sostenibile delle Piante - CNR

Cloni omologati (6)

RAUSCEDO 1 CVT AT 261 CVT AT 275 AL-GRI-79 AL-GRI-87 CVT 113

Profilo microsatellite standardizzato

loci:	loci predefiniti (9)																	
	VVS2		VVMD5		VVMD7		VVMD27		VrZAG62		VrZAG79		VVMD25		VVMD28		VVMD32	
locus SSR:	A1	A2	A1	A2	A1	A2	A1	A2	A1	A2	A1	A2	A1	A2	A1	A2	A1	A2
allele:	A1	A2	A1	A2	A1	A2	A1	A2	A1	A2	A1	A2	A1	A2	A1	A2	A1	A2
dimensione:	133	135	225	245	247	255	181	189	194	204	251	259	240	256	261	261	241	265

Immagini



germoglio

foglia

grappolo

acino

Riferimenti storici

Come ricorda Giusi Mainardi in un esauriente articolo dedicato a questo vitigno (2000), la prima notizia di viti 'Berbesine' risale al 1246, quando i canonici della Cattedrale di Casale Monferrato concessero in affitto un appezzamento di terreno perché fosse impiantato con questa varietà. La conferma che si trattasse di quello che attualmente conosciamo come Grignolino ci viene dal conte Giorgio Galesio (1995) che al principio dell'800 annotò nei diari dei suoi viaggi come quello che nella piana di Alessandria e a Quattordio (AL) veniva ancora chiamato Barbesino corrispondesse al Grignolino di Portacomaro (AT) e dell'Astigiano, dove era considerato "il vino da tavola di tutte le persone agiate".

La presenza costante durante i secoli della coltivazione del Grignolino nella zona tradizionale ci è confermata dalla sua presenza tra i vini della cantina del Castello di Casale nel 1614 (Comba e Dal Verme, 1990), ma che quest'area di coltura fosse un tempo più ampia possiamo ricavarlo dall'opera di Demaria e Leardi (1875) che affermano come con i sinonimi Balestrà, Arlandino ed altri, questo vitigno fosse allora presente in larga parte della provincia di Alessandria (che allora comprendeva anche la attuale provincia di Asti).

Largamente apprezzato durante tutto il XIX secolo e l'inizio del Novecento, in seguito, anche a causa di una certa sensibilità alle malattie e soprattutto al marciume dell'uva, il Grignolino ha visto contrarre la superficie ad esso dedicata così come si ridusse l'interesse da parte dei consumatori, maggiormente orientati a vini più colorati e corposi.

Attualmente, il Grignolino vede un interesse rinnovato grazie

alla nuova passione per la differenziazione dei consumi ed è nuovamente oggetto di ricerca da parte di consumatori orientati alla tipicità.

Diffusione & variabilità





Benché sporadicamente diffuso nei vecchi vigneti in tutta la provincia di Alessandria e in parte di quella di Asti, la principale area di coltura del Grignolino è quella corrispondente alla porzione di Monferrato compresa tra le città di Asti e Casale Monferrato, oltre ad una piccola area sulla destra orografica del Tanaro, sempre in provincia di Asti. Non si è mai diffuso al di fuori del Piemonte se si eccettua una presenza sporadica nei vecchi vigneti dell'Oltrepò pavese.

Utilizzazione tecnologica

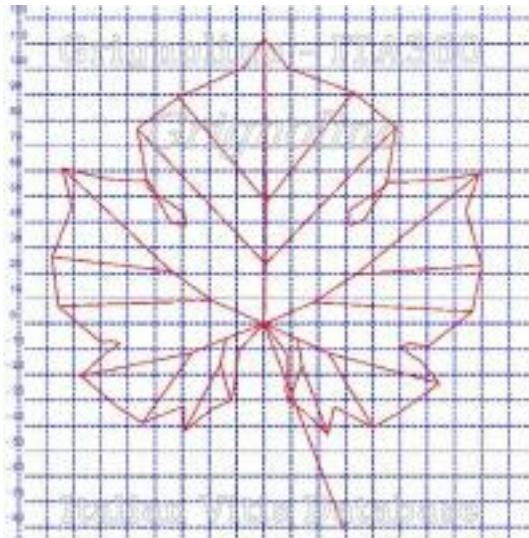
Il Grignolino fornisce vini dal colore rubino scarico, spesso con riflessi aranciati, e dalle note floreali e speziate. Sono asciutti e di spiccata astringenza, dovuta in particolare all'apporto tannico dei vinaccioli, molto abbondanti e generalmente non totalmente lignificati al momento della raccolta. Oltre alla vinificazione in purezza, l'utilizzo tradizionale è per la produzione di vini in taglio alla Freisa ed al Barbera, al fine di aumentarne la dotazione di colore e conferire una maggiore longevità al vino.

Recentemente è stata proposta l'asportazione dei vinaccioli dal fondo del tino di fermentazione quale metodo per ridurre l'astringenza talora eccessiva (Gerbi Vincenzo, comunicazione personale).

Ampelografia

OIV	descrizione	valore		immagini
001	Giovane germoglio: apertura dell'apice	5	completamente aperto	 <p>Grignolino - ITA360 Grignolino © CNR-IPSP Italian Vitis Database</p>
003	Giovane germoglio: intensità della pigmentazione antocianica dei peli striscianti dell'apice	3	bassa	
004	Giovane germoglio: densità dei peli striscianti dell'apice	5	media	
006	Germoglio: portamento (prima della legatura)	3	semi-eretto	
007	Germoglio: colore del lato dorsale degli internodi	2	verde e rosso	
008	Germoglio: colore del lato ventrale degli internodi	1	verde	
016	Germoglio: numero di viticci consecutivi	1	2 o meno	
051	Foglia giovane: colore della pagina superiore del lembo (4 a foglia)	1 / 4	verde / ramato - rosso	 <p>Grignolino - ITA360 Grignolino © CNR-IPSP Italian Vitis Database</p>
053	Foglia giovane: densità peli striscianti tra le nervature principali della pagina inferiore (4a foglia)	5 / 7	media / elevata	
067	Foglia adulta: forma del lembo	3	pentagonale	
068	Foglia adulta: numero dei lobi	3	cinque	
070	Foglia adulta: distribuzione pigmentazione antocianica nervature principali pagina superiore	4	fino alla 2a biforcazione	
072	Foglia adulta: depressioni del lembo	1	assenti o molto deboli	
074	Foglia adulta: profilo del lembo in sezione trasversale	1	piano	
075	Foglia adulta: bollosità della pagina superiore del lembo	5 / 7	media / elevata	
076	Foglia adulta: forma dei denti	2	entrambi i lati rettilinei	
080	Foglia adulta: forma della base del seno peziolare	3	a V	
081-1	Foglia adulta: denti del seno peziolare	1	assenti	
081-2	Foglia adulta: base del seno peziolare delimitata dalla nervatura	1	non delimitata	
083-2	Foglia adulta: denti nei seni laterali superiori	1	assenti	
084	Foglia adulta: densità dei peli striscianti tra le nervature principali sulla pagina inferiore del lembo	5	media	
087	Foglia adulta: densità dei peli eretti sulle nervature principali della pagina inferiore del lembo	5 / 7	media / elevata	
206	Grappolo: lunghezza del peduncolo del grappolo principale	3	corto	 <p>Grignolino - ITA360 © CNR-IPSP Italian Vitis Database</p>
208	Grappolo: forma	2	conico	
209	Grappolo: numero di ali del grappolo principale	2	1 - 2 ali	
220	Acino: lunghezza	3	corto	 <p>Grignolino - ITA360 Grignolino © CNR-IPSP Italian Vitis Database</p>
221	Acino: larghezza	3	stretto	
223	Acino: forma	3	ellissoidale largo	
225	Acino: colore della buccia	5	rosso scuro violetto	
231	Acino: intensità della pigmentazione antocianica della polpa	1	nulla o molto debole	
235	Acino: consistenza della polpa	1	molle	
236	Acino: particolarità dell'aroma	1	nessuna	
241	Acino: sviluppo dei vinaccioli	3	completo	

Ampelometria



foglia ampelometrica

OIV

OIV	PDF	descrizione	valore	
601	PDF	Foglia adulta: lunghezza della nervatura N1	(Ø 112.30)	
602	PDF	Foglia adulta: lunghezza della nervatura N2	(Ø 97.90)	
603	PDF	Foglia adulta: lunghezza della nervatura N3	(Ø 70.25)	
604	PDF	Foglia adulta: lunghezza della nervatura N4	(Ø 51.25)	
605	PDF	Foglia adulta: distanza dal seno peziolare al seno laterale superiore	(Ø 49.25)	
606	PDF	Foglia adulta: distanza dal seno peziolare al seno laterale inferiore	(Ø 52.75)	
607	PDF	Foglia adulta: angolo tra N1 e N2 misurato alla prima biforcazione	(Ø 64.85)	
608	PDF	Foglia adulta: angolo tra N2 e N3 misurato alla prima biforcazione	(Ø 49.40)	
609	PDF	Foglia adulta: angolo tra N3 e N4 misurato alla prima biforcazione	(Ø 53.95)	
610	PDF	Foglia adulta: angolo tra N3 e la tangente tra il punto peziolare e l'estremità N5	(Ø 56.60)	
611	PDF	Foglia adulta: lunghezza della nervatura N5	(Ø 15.40)	
617	PDF	Foglia adulta: distanza tra l'estremità di N2 e l'estremità della prima nervatura secondaria di N2	(Ø 53.85)	
618	PDF	Foglia adulta: apertura/sovrapposizione del seno peziolare	(Ø -19.80)	

Superampelo

distanze		
descrittore	valore	deviazione standard
Lunghezza della nervatura N3	69.800	5.900
Lunghezza della nervatura N3'	70.700	5.100
Distanza tra estremità di N2 e estremità della prima ramificazione laterale di N2	56.500	12.900
Distanza tra estremità di N2' e estremità della prima ramificazione laterale di N2'	51.200	9.400
Distanza dal seno peziolare al seno inferiore sinistro	53.900	5.600
Distanza dal seno peziolare al seno inferiore destro	51.600	7.400
Distanza dal seno peziolare al seno superiore sinistro	48.300	7.900
Distanza dal seno peziolare al seno superiore destro	50.200	9.900
Nervatura N3', lunghezza dal seno peziolare alla nervatura N4'	15.300	2.600
Nervatura N3, lunghezza dal seno peziolare alla nervatura N4	14.000	2.000
Lunghezza della nervatura N5'	15.200	4.400
Lunghezza della nervatura N5	15.600	3.700
Lunghezza della nervatura N4'	39.800	4.200
Lunghezza della nervatura N4	40.400	4.900
Distanza tra punto peziolare ed estremità della nervatura N4'	51.800	4.000
Distanza tra punto peziolare ed estremità della nervatura N4	50.700	5.000
Lunghezza della foglia	159.000	14.800
Larghezza della foglia	154.500	12.100
Lunghezza della foglia compreso il picciolo	200.500	12.600
Lunghezza del picciolo	88.200	8.000
Lunghezza della nervatura N1	112.300	10.700
Distanza tra gli estremi delle nervature N2 e N2'	153.600	13.400
Distanza tra gli estremi delle nervature N3 e N3'	132.500	9.600
Distanza tra gli estremi delle nervature N4 e N4'	53.400	10.900
Larghezza del seno peziolare / Distanza tra i punti SP e SP'	-19.800	7.300
Lunghezza della nervatura N2	99.200	7.600
Lunghezza della nervatura N2'	96.600	4.900

angoli		
descrittore	valore	deviazione standard
Angolo tra N1 e N2 misurato alla prima biforcazione	64.000	4.900
Angolo tra N1 e N2' misurato alla prima biforcazione	65.700	4.600
Angolo tra N2 e N3 misurato alla prima biforcazione	50.900	5.200
Angolo tra N2' e N3' misurato alla prima biforcazione	47.900	3.600
Angolo tra N3 e N4 alla prima biforcazione di N3	53.800	6.100
Angolo tra N3' e N4'	54.100	5.900
Angolo tra N1 e N2 misurato agli estremi delle nervature	53.000	6.000
Angolo tra N1 e N2' misurato agli estremi delle nervature	50.500	6.400
Angolo tra N2 e N3 misurato agli estremi delle nervature	56.900	8.400
Angolo tra N2' e N3' misurato agli estremi delle nervature	56.300	4.500
Angolo tra N3 e N4 misurato agli estremi delle nervature	41.800	4.400
Angolo tra N3' e N4' misurato agli estremi delle nervature	38.200	4.900
Angolo di apertura del seno peziolare misurato a SP e SP'	40.400	16.700
Angolo tra D e D' con centro in N1	107.300	9.300
Angolo tra S e S' con centro in N1	44.300	7.500
Angolo tra I e I' con centro in N1	46.600	4.600

rapporti		
descrittore	valore	deviazione standard
Rapporto tra Lunghezza e larghezza della foglia	1.030	0.050
Rapporto tra la lunghezza del picciolo OP e la lunghezza della nervatura N1	0.790	0.110
Rapporto tra la distanza dal seno la lunghezza della nervatura N2	0.510	0.090
Rapporto tra la distanza dal seno peziolare la lunghezza della nervatura N2'	0.500	0.070
Rapporto tra la distanza dal seno peziolare al seno inferiore destro OI e la lunghezza della nervatura N3	0.740	0.070
Rapporto tra la distanza dal seno peziolare al seno inferiore sinistro OI' e la lunghezza della nervatura N3'	0.760	0.050
Media della base dei denti del lato sinistro	10.920	1.840
Media dell'altezza dei denti del lato sinistro	11.310	2.260
Media della base dei denti del lato destro	10.720	1.620
Media dell'altezza dei denti del lato destro	11.240	1.620
Rapporto tra l'altezza e la base del dente all'estremità della nervatura N4'	0.980	0.120
Rapporto tra l'altezza e la base del dente all'estremità della nervatura N4	0.950	0.150
Rapporto tra l'altezza e la base del dente all'estremità della nervatura N2'	0.800	0.080
Rapporto tra l'altezza e la base del dente all'estremità della nervatura N2	0.820	0.080
Rapporto tra l'altezza e la base dei denti del lato sinistro	1.040	0.120
Rapporto tra l'altezza e la base dei denti del lato destro	1.050	0.120
Rapporto tra la somma degli angoli a' + b' e la somma della distanza tra il seno peziolare e il seno superiore sinistro OS' e il seno peziolare e il seno inferiore sinistro OI'	0.020	0.000
Rapporto tra la somma degli angoli a + b e la somma della distanza tra il seno peziolare e il seno superiore destro OS e il seno peziolare e il seno inferiore destro OI	0.020	0.000
Rapporto tra la lunghezza della nervatura N5' e la lunghezza della nervatura N1	0.140	0.050
Rapporto tra la lunghezza della nervatura N5 e la lunghezza della nervatura N1	0.140	0.040
Rapporto tra la lunghezza della nervatura N4' e la lunghezza della nervatura N1	0.360	0.050
Rapporto tra la lunghezza della nervatura N4 e la lunghezza della nervatura N1	0.360	0.040
Rapporto tra la lunghezza della nervatura N3' e la lunghezza della nervatura N1	0.620	0.040
Rapporto tra la lunghezza della nervatura N3 e la lunghezza della nervatura N1	0.620	0.050
Rapporto tra la lunghezza della nervatura N2' e la lunghezza della nervatura N1	0.860	0.050
Rapporto tra la lunghezza della nervatura N2 e la lunghezza della nervatura N1	0.890	0.070

Bibliografia (5)

autori	anno	titolo	rivista	citazione
Comba R., Dal Verme A.	1990	Repertorio di vini e vitigni diffusi nel Piemonte medievale		Vigne e vini nel Piemonte medievale. Ed. L'Arciere, Cuneo.
Demaria P.P., Leardi C.	1875	Ampelografia della provincia di Alessandria		Ed. Negro, Torino.
Gallesio G.	1995	I giornali dei viaggi		A cura di E. Baldini. Accademia dei Georgofili, Firenze.
Mainardi G.	2000	Il Grignolino: antica anima piemontese		OICCE, articoli on-line. www.oicce.it/fdg/mai0001.html
Schneider A., Mannini F., Raimondi S.	2006	Vitigni del Piemonte		Ed. Regione Piemonte